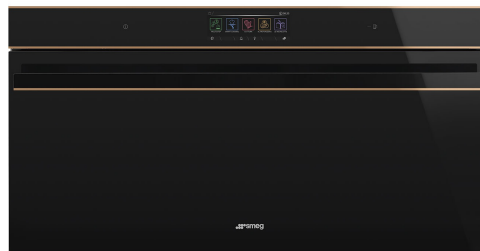


SFPR9606WTPNR



Categorie	Verlaagd model 90x48 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
SmegConnect	Ja
Reinigingssysteem	Pyrolyse
EAN-code	8017709276164



Esthetiek

Esthetiek	Dolce Stil Novo	Type glas	Zwart
Kleur	Zwart	Deur	Geheel glas
Afwerking	Glanzend	Handgreep	Dolce Stil Novo
Design	Plat	Kleur handgreep	Zwart
Afwerking componenten	Koper	Logo	Geassembleerd
Materiaal	Glas		

Bediening



Naam display	VivoScreen max	Aantal weergaven talen	11
Display technologie	TFT	Weergave taal	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Regeling bediening	Advanced full touch		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	10
Automatische programma's	48
Personaliseerbare recepten	64

Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbohitte	 ECO	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Base	 Luchtcirculatie (met onderwarmte)
 Pizza		

Overige functies

 Ontdooien op tijd	 Ontdooien op gewicht	 Rijsfunctie
 Warmhoudfunctie	 Bordenwarmfunctie	 Sabbath

Schoonmaak functie

 Pyrolyse

Opties



Opties tijdprogrammering	Automatische in- en uitschakeling	Showroom demo optie	Ja
Timer	Ja	Demo-tutorial mode	Ja
Timer	D	Touch guide	Ja
Kinderbeveiliging	Ja	Geheugen	Ja, de 10 laatst gebruikte functies
Overige opties	Warmhoudfunctie, ECO-Light, Taalinstelling, Weergave digitale klok, Tonen, Tones volume, Helderheid	Snelle voorverwarming	Ja
Koken met kerntemperatuurmeter	Ja	Instant GO	Ja
Bakken in fases	Yes, up to 3 strps	Connectivity	Wi-Fi
Smart cooking	Ja		

Technische specificaties



Minimum temperatuur	30 °C	Automatische uitschakeling verhogingselementen bij openen deur	Ja
Maximum temperatuur	280 °C	Deur openen	Standaard opening
Aantal kookniveaus	4	Deur	Koud
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen		
Dubbele ventilator	D		
Aantal lampen	2		

Soort verlichting	Halogeen	Deur	Koud
Lamp vervangbaar	Ja	Uitneembare ovendeur	Ja
Vermogen lamp	40 W	Volledig glazen binnendeur	Ja
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Onderwarmte - vermogen	1700 W	Totaal aantal ruiten	4
Bovenwarmte - vermogen	1200 W	Soft Close systeem	Ja
Grill - vermogen	1700 W	Veiligheidsthermostaat	Ja
Grote vlakgrill - vermogen	2900 W	Koelsysteem	Mantelkoeling
Circulatie - vermogen	1550 W	Koelleiding	Dubbel
Circulatie nr. 2 - vermogen	1550 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
		Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	283x724x418 mm
		Temperatuurregeling	Elektronisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	4.64 MJ
Netto inhoud	85 l	Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	1.29 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	0.74 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	2.66 MJ	Energie-efficiëntie-index	81,3 %

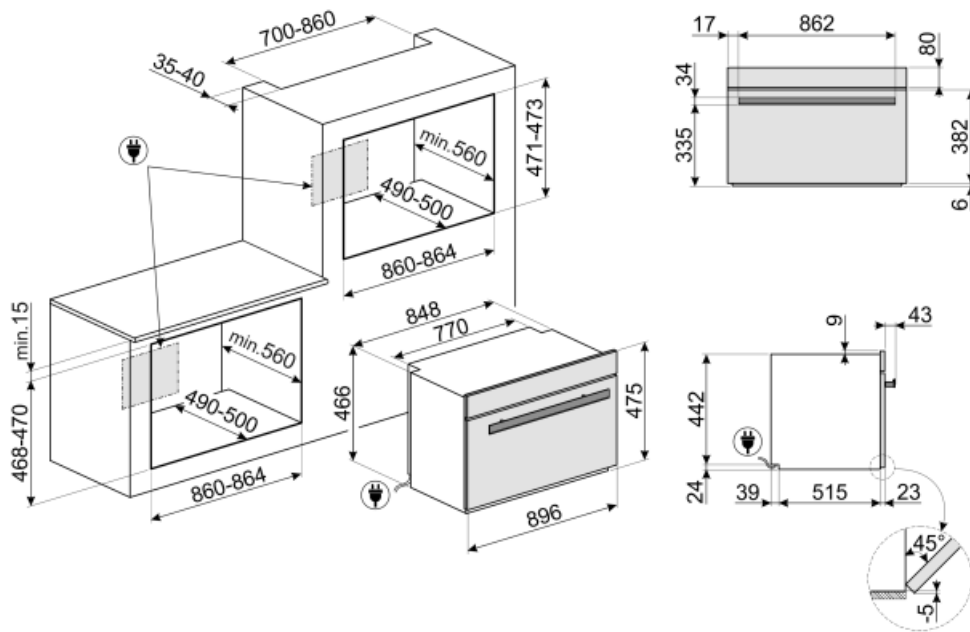
Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	1	Vangschaal (40 mm)	1
Inzetrooster	1	Kerntemperatuurmeter	Ja, één punt.
Telescopische geleiders, geheel uitschuifbaar	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	15 A	Lengte voedingskabel	115 cm
Nominale aansluitwaarde	3300 W		



Accessoires niet inbegrepen

















BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



PPR9

Symbols glossary (TT)

 <p>Triple Fan-technologie: de oven is uitgerust met een exclusief systeem met drie ventilatoren, dat in combinatie met het verhoogde vermogen van de motoren, uitstekende kookprestaties mogelijk maakt. De twee grote zijventilatoren verdelen de lucht rond de buitenomtrek van de oven, terwijl de kleinere centrale ventilator de ventilatie verhoogt door een verticale werveling van warmte te creëren. Dienovereenkomstig is de temperatuur in de oven gelijkmatig, waardoor voedsel gelijkmatig kan worden gegaard op alle vijf niveaus, zoals in professionele keukens.</p>	 <p>Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</p>
 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>	 <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p>
 <p>Ontdooien op gewicht: Met deze functie wordt de ontdooitijd bepaald</p>	 <p>The 6.3" VIVOscreen Max display is the most complete and advanced colour touch interface available for the automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.</p>
 <p>A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.</p>	 <p>Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.</p>
 <p>Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.</p>	 <p>Electric</p>
 <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>	 <p>Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.</p>
 <p>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</p>	 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.



Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.



Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.



Compact appliances with a height of 48 cm. Perfect solution to meet the functional requirements of kitchen sets of small height. Available in several types and in different styles.





















All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



KEEP_WARM_72dpi

- | | |
|--|--|
|  <p>verlichting</p> |  <p>Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.</p> |
|  <p>Plate rack warming: function for heating or keeping dishes warm. Place the baking tray on the lowest shelf and stack the dishes to be heated.</p> |  <p>Temperature probe: with the temperature probe it is possible to perfectly cooking roasts, loins, meat of various cuts and sizes. In fact, the probe improve food cooking, thanks to the precise control of the temperature at the heart of the dish. The core temperature of the food is measured by a special sensor located inside the tip. When the instant temperature reaches the target temperature set by the user, cooking is finished</p> |
|  <p>Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted</p> |  <p>Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.</p> |
|  <p>SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.</p> |  <p>Option designed to solve any doubts More than 100 pop-ups, which can be triggered with a long touch on any icon, provide information on the use of the display and cooking.</p> |
|  <p>The oven cavity has 4 different cooking levels.</p> |  <p>Smart Cooking is the perfect recipe for every occasion. Meat, fish, pasta, desserts, etc . up to 150 automatic recipes that allow to make any preparation in a single click. Decide your menu and then the oven takes care of the rest.</p> |
|  <p>Appliances with Wi-Fi connectivity. Via SmegConnect App is possible to monitor and remotely control appliances through smartphone and tablet (iOS and Android).</p> |  <p>Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.</p> |
|  <p>Multistep Cooking: It is possible to set up to 3 cooking phases during the same recipe. Cooking technology, function, time and temperature can be varied. At the end of a phase, the following will start automatically.</p> |  <p>Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.</p> |
|  <p>Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.</p> |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |
|  <p>Wi-Fi connectivity</p> |  <p>Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.</p> |



INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.